

## Rumput laut kering – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif .....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Bahan .....	1
5 Peralatan .....	1
6 Penanganan dan pengolahan .....	2
7 Pengemasan.....	2
8 Syarat pelabelan.....	3
9 Penyimpanan.....	3
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses rumput laut kering .....	4
Gambar A.1 - Gambar diagram alir proses rumput laut kering .....	4





## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas rumput laut kering yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2690-1998 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 21 Desember 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.



## Rumput laut kering–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan rumput laut kering.

### 2 Acuan normatif

SNI 2690.2:2009, *Rumput laut kering – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **penanganan**

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang baik dan mempunyai jaminan mutu

#### 3.2

##### **pengolahan**

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir berupa rumput laut kering

#### 3.3

##### **potensi bahaya**

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan penipuan ekonomi (*economic fraud*)

### 4 Bahan

#### 4.1 Bahan baku

Bahan baku rumput laut kering sesuai SNI 2690.2:2009.

#### 4.2 Bahan penolong

##### 4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

### 5 Peralatan

#### 5.1 Jenis peralatan

- a) alat pengemas;
- b) alat pengepres;
- c) bak pencucian;



- d) keranjang plastik;
- e) para-para;
- f) pisau;
- g) timbangan yang sudah dikalibrasi.

## **5.2 Persyaratan peralatan**

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan rumput laut kering mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

## **6 Penanganan dan pengolahan**

### **6.1 Penerimaan**

- a) Potensi bahaya: jenis tidak sesuai dan benda asing.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu.
- c) Petunjuk: rumput laut segar diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutunya.

### **6.2 Pencucian**

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik dan kotoran yang menempel.
- b) Tujuan: mendapatkan rumput laut yang bersih.
- c) Petunjuk: rumput laut dicuci menggunakan air bersih secara, cepat, cermat dan saniter.

### **6.3 Pengeringan**

- a) Potensi bahaya: tingkat kekeringan kurang merata.
- b) Tujuan: mendapatkan rumput laut dengan kekeringan sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: rumput laut diatur diatas para-para atau digantung dan dijemur dibawah sinar matahari sampai kering sesuai spesifikasi. Selama penjemuran dilakukan pembalikan secara periodik agar kekeringan dapat merata.

### **6.4 Penimbangan**

- a) Potensi bahaya: berat kurang dari spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan rumput laut dengan kemasan dan berat yang sesuai.
- c) Petunjuk: rumput laut kering dimasukkan kedalam kemasan dan ditimbang sesuai dengan berat, mutu dan jenis. Dapat juga dilakukan pengepresan setelah penimbangan kemudian dimasukkan dalam kemasan. Proses pengepakan dan penimbangan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

## **7 Pengemasan**

### **7.1 Bahan kemasan**

Bahan kemasan untuk rumput laut kering bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk rumput laut kering.



## 7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat, saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

## 8 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk rumput laut kering yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

## 9 Penyimpanan

Rumput laut kering disimpan dalam ruangan yang kering, terlindung dari penyebab-penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk seperti kelembaban, insekta dan binatang pengerat.



**Lampiran A**  
(informatif)  
**Diagram alir proses rumput laut kering**



**Gambar A.1 - Diagram alir proses rumput laut kering**

















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)